ガラス食器の取扱いについて

取扱い上のご注意　この取扱上の注意をよくお読みの上、大切に保管してください。（食器・花器・灰皿・置物など）

1 ガラスの種類に関する注意

ガラス製品には、**一般のガラス**、高級品の**クリスタルガラス**、物理的強度を高めた**強化ガラス**、熱に対する耐性を高めた**耐熱ガラス**などの種類があります。

強化ガラスについての注意

強化ガラスは耐熱ガラスではありません。ガラスは急激な温度変化（特に急冷）で割れることがあります。ガラスが熱いうちに冷たいものを入れたり、ぬれたところに置かないでください。

クリスタルガラスについての注意

クリスタルガラスは耐熱ガラス、強化ガラスではありません。大切にお使いください。

〈補足：耐熱ガラスについて〉　耐熱ガラス製品には用途区分があります。ご使用の前にそれぞれの「耐熱ガラス製品の取扱説明書」をよくお読みください。

耐熱ガラスについての注意

耐熱ガラスは強化ガラスではありません。大切にお使いください。耐熱ガラス製品には用途区分があります。ご使用の前にそれぞれの「耐熱ガラス製品の取扱説明書」をよくお読みください。

熱湯用



熱湯を注いでも使用できます

電子レンジ用



電子レンジで使用できます

※使用区分以外の使用は避けて下さい。

2 ガラス食器についての注意

＜一般のガラス、クリスタルガラス、強化ガラスに共通の注意＞

使い初めは洗浄してください。　密閉外装ではありませんので、ガラス食器の使い初めは中性洗剤などで洗ってください。

洗浄時の注意

ガラス食器は中性洗剤などで洗ってください。その際ガラスを傷つけるおそれのある研磨材入りのスポンジ、金属たわし、クレンザーなどを使用しますと破損の原因になります。使用しないでください。
（ガラス食器に使用できるクレンザーもあります。品質表示などでお確かめの上ご使用ください。）



電子レンジでの使用禁止

「電子レンジ用」と表示されている耐熱ガラス器以外は電子レンジで使用しないでください。



手洗いの際の注意

グラスの内面を洗う際は充分ご注意ください。内側から力を入れてひねり洗いしますと、破損し思わぬケガをすることがあります。柄付きのスポンジのご使用をお勧めします。



ナイフ、フォーク、スプーンなどの投入禁止・保管禁止

ナイフやフォークやスプーンなどをグラスの中に入れたり、グラスをナイフやフォークやスプーンの保管用に使用しないでください。グラスを傷つけ思わぬ破損の原因になります。



食器洗浄機使用の際の注意

食器洗浄機は正しく使用してください。洗剤のアルカリ成分がすすぎきれずにガラスに残るとガラスをくもらせます。洗浄液が残らないよう充分にすすいでください。すすぎが不充分な場合は、ガラスを取り出した後充分な流量の温水を使用し手洗いで最終すすぎをすることをお勧めします。

ガラスの傷の注意

ガラス製品は傷がつくと破損しやすくなります。ガラスどうしあるいは硬いものとぶつからないように扱ってください。



急激な温度変化による破損の注意

ガラスは急激な温度変化（特に急冷）で割れることがあります。
ガラスが熱いうちに冷たいものを入れたり、ぬれたところに置かないでください。



積み重ねの注意

ガラスを積み重ねますと、破損したり外れなくなったりします。スタック専用のガラス以外は積み重ねないでください。



3 ガラス花器の使用上の注意

＜一般のガラス、クリスタルガラス、強化ガラスに共通の注意＞

定期的に洗浄してください。

ガラス花器に長期間水を入れたままにしますと、水垢などがこびりつき落ちなくなりますので、適宜に洗ってください。

4 灰皿の使用上の注意

＜一般のガラス、クリスタルガラス、強化ガラスに共通の注意＞

定期的に洗浄してください

ガラス製の灰皿を長期間洗わないと、汚れが落ちにくくなりますので、適宜に洗ってください。

吸殻の火を確実に消してください

吸殻の火を確実に消してください。
灰皿に吸殻をいっぱいためないでください。



ガラス食器の洗い方

色もカタチもさまざまで、季節を問わずテーブルでのひとときを輝かせてくれるグラスウェア。
お気に入りのグラスは、いつもピカピカにしておきたいものです。
ところが、きれいに洗ったつもりでも、すすぎや拭き取りが不充分だと、いつの間にかくもってしまったり、底に汚れがたまっていたり……。
そうなってしまったグラスのお手入れ法を紹介します。

1 用意するもの

●レモンまたは酢



汚れを分解する働きがあります。

●塩（食卓塩など）



ガラスの表面を傷つけない程度の研磨剤の効果があります。

●歯ブラシ



ガラスの表面を傷つけない程度のやわらかめの物を用意しましょう。

●ふきん



麻100%のもの等、ケバだっていない布を用意しましょう。

2 お手入れ方法



1.
洗剤入りのぬるま湯にガラス食器をつけ、汚れを浮き上がらせます。

お湯はガラス全体がかぶるくらいの量にし、そのまま２～３時間つけます。



2.
柄付きのスポンジで、底の汚れを落とします。

手持ちタイプのスポンジは届きにくく、無理をして押し込むと割れてしまう危険があるので柄のついたスポンジで軽く回しながら、底の汚れを落とします。



3.
酢（レモン）と塩で、汚れや曇りを磨き落とします。

しつこい汚れがある時は、歯ブラシに酢かレモン汁をつけ、そのまま塩をからめ取り、黒ずみやくもりのある所を軽く磨きます。



4.
すすぎの仕上げに少し熱めのお湯をかけます。

汚れが完全に落ちたら、ぬるま湯でよくすすぎます。最後に40℃位の熱さのお湯をガラス器全体にかけると早く水がきれます。



5.
内側の水滴がなくなるまで、自然に待ちます。

洗い上がったものをふきんの上に伏せ、自然乾燥します。長時間置く場合は、ホコリ防止に上から別のふきんをかけておきます。



6.
キュッキュッと音がするまで磨けばピカピカ!

最後にガラスの外側だけを乾いたふきんで磨きます。直接手が触れないようにガラスを包み込み、底を支えながら磨けばピカピカになります。

3 ガラスを洗うときにしてはいけない事

コップ等を重ねてはいけません。硝子どうしがくっついて抜けなくなり、破損の原因になる可能性があります。



陶磁器・金属器と一緒に洗わない。

金属や陶器と触れあうだけで、ガラス器に傷がつき、破損の原因になるのでつけ置きのときは別々にしましょう。



急激な温度変化・熱湯を使わない。

ガラスは急な温度変化に弱いので、急冷・急熱をすると、割れてしまう事があります。普段のスポンジ洗い、水切り用のお湯かけも、熱湯は絶対にダメ!



金属タワシ・クレンザー塩素系漂白剤は使わない。

研磨剤入りクレンザーや金属タワシでこするとガラスは傷だらけ。傷に入り込んでしまうと大変な事に。塩素系漂白剤は曇りの原因になるので使わないで下さい。

ガラス食器の洗い方

業務用食器洗浄機でガラス食器を洗う際について

時間や経費の節減にもつながり、とても便利な業務用食器洗浄機。強いアルカリ性洗剤を使用するため洗浄力も抜群です。でも、間違った使い方をすると、汚れが落ちにくかったり、ガラスがくもったり、表面にキズがついてしまうこともあります。また、クリスタルガラスや特殊加工（金・プラチナ・ラスター）グラスは、高温や水圧などの衝撃に弱く、破損や色落ちの原因になりますので、食器洗浄機での洗浄は避けてください。正しい使い方でより効率よく食器洗浄機をご使用ください。

1 食べ残しを捨て、ひどい汚れはあらかじめ落としてから。



食べ残しなどを捨てて、ひどい汚れは落としてからラックに入れてください。洗浄液が汚れると、汚れが落ちにくくなります。

2 ラックはガラス食器に合ったものを選びます。



小さく窮屈なラックは仕切り部分が邪魔をして充分に洗浄できません。また、大きすぎるものや万能ラックは、ガラスが揺れたり倒れたりし、破損の原因になることがあります。食器のサイズに合ったラックをお使いください。

3 ガラス食器をセットするときは、重なりに注意。

ガラスや陶磁器など硬い素材の食器と重ねてセットするとキズがついたり、思わぬ破損につながることがあります。できるだけ重ならないようにセットしてください。また、食器の底などに水溜りができにくい方向にセットすると、仕上がりがよりきれいになります。

4 すすぎは、充分に。



グラス表面のくもりの原因になる洗剤のアルカリ分を充分に取り除くことが重要です。特に凹凸のあるデザインや取手や脚付きのグラスなどは、表面に洗剤が残りやすいものです。他の食器類より長い時間すすいでください。

5 ガラスの輝きはリンス剤がポイント。

ガラス食器に、すすいだ水がついたまま乾燥させると、ガラスの表面に白っぽい水斑が付着することがあります。これを防ぐためにも備え付け専用のリンス剤を忘れずに。ガラスの輝きもいっそう増します。

6 ガラスを磨く場合は、清潔なタオルで。



タオルがいくら乾いていても一度使用したもので磨くとガラス表面に汚れを付着させることになります。できるだけ洗濯した清潔なもので磨いてください。

7 定期的なメンテナンスも、忘れずに。

洗浄液やすすぎの水が出てくるノズルの詰まりがないかなど、定期的に食器洗浄機を清掃、チェック。いつも充分に洗浄力が発揮できるようにしておきましょう。

家庭用食器洗浄機でガラス食器を洗う際について

今や、さまざまな機種や大きさが出揃っている家庭用食器洗い乾燥機。家事を手助けしてくれる理想的なヘルパーでもあり、主婦に大人気です。メーカーによって取り扱い方が違ったり、多種多彩な機種があるため、まずはその機種の取扱説明書をよく読んで特長や注意点を知り、上手に使いましょう。洗剤も必ず食器洗い乾燥機専用のものを、ご使用ください。

1 給湯器と接続して使うことを、お勧めします。

ガラス食器は急激な温度変化で割れることがあります。特に急冷に弱く、すすぎのとき、温められたガラス食器が冷たい水道水で冷やされるのは、避けてください。水道との接続ではなく、給湯器と接続してお使いいただくことをお勧めします。

2 食べ残しを捨て、ひどい汚れはあらかじめ落としてから。



食べ残しなどを捨てて、ひどい汚れは落としてからラックに入れてください。洗浄液が汚れると、汚れが落ちにくくなります。

3 使用できないガラスがあります。



高温やアルカリ洗剤に弱いクリスタルガラスは、食器洗い乾燥機での洗浄をお避けください。白くにごったり、場合によっては破損にもつながります。やさしく手洗いしてください。
また、特殊加工（金・プラチナ・ラスター）グラスも色落ちの原因になりますのでご使用は、お避けください。また、キズやヒビ割れがあるガラス食器は洗浄時の温度変化で割れる場合があり、危険ですのでおやめください。

4 ガラス食器をセットするときは、重なりに注意。



ガラスや陶磁器など硬い素材の食器と重ねてセットするとキズがついたり、思わぬ破損につながることがあります。できるだけ重ならないようにセットしてください。また、食器の底などに水溜りができにくい方向にセットすると、仕上がりがよりきれいになります。

5 ガラス食器を磨く場合は、清潔なタオルで。



タオルがいくら乾いていても一度使用したもので磨くとガラス表面に汚れを付着させることになります。できるだけ洗濯した清潔なもので磨いてください。

6 急冷にご注意。



まだ熱い状態のガラス食器に氷や冷水などを注いだり、冷たい場所に置くなどの急な温度変化で割れることがあります。洗浄後は常温になるまでご使用をお避けください。